



TOPLA PREDJELA, VARIVA I
PRILOZI: POMOĆNI
KUHAR/SLASTIČAR
3. razred

Olgica Jukić prof, eduk. reh. savjetnik

TOPLA PREDJELA

Topla predjela su mala, lagana, topla i vrlo ukusna jela.

Toplo jelo uvodi gosta u obrok. Ne smije biti veliko po količini da zasiti već da otvori apetit.

KAJGANA



kajgana s tikvicama



kajgana sa sirom

Osnovna namirnica za izradu kajgane su JAJA.

Jaja i vrhnje sa začinima dobro razmutimo u jednoličnu smjesu. Na tavi popržimo dodatak kojeg želimo dodati u kajganu i zatim preko toga prelijemo razmućena jaja.

Kajganu je najbolje pripremati na maslacu.

Dodamo začine koje želimo.

OMLET



Omlet se također pripravlja od jaja, vrhnja i začina. Nakon što smo omlet popržili, izvadimo ga na tanjur, stavimo dodatke koje želimo i preklopimo na pola.

Poprskamo vrućim maslacem i poslužimo.



PRŽENA JAJA NA OKO

Jaja na oko prže se u plitkoj masnoći. Prilikom prženja pazimo da se žumance (žuti dio jajeta) ne razlije.



Jaja na oko također možemo začiniti raznim začinima koje prospemo po površini jaja.

PITANJA:

1. Što su topla predjela?
2. Na koje načine možemo pripremiti jaja?
3. Jaja su namirnica kakvog podrijetla?

PRILOZI

PRILOZI su jela od povrća, riže, domaće ili tvorničke tjestenine.

Priloge možemo izraditi od svježeg, smrznutog, konzerviranog i osušenog povrća.

Najbolje je koristiti svježe povrće.

Priloge od povrća možemo prirediti na razne načine kuhanja i prženja te začiniti raznim začinima.

KRUMPIR



POLICE

Krumpir s korom dobro operemo, prerežemo na pola. Svaku polovicu premažemo maslacem. Pečemo u pećnici .



KRUMPIR PEČEN U PEĆNICI

Očistimo i dobro operemo krumpir. Izrežemo na komade, začinimo i ispečemo u pećnici.



KRUMPIR PIRE

Dobro skuhan krumpir uz dodatak mlijeka i maslaca, soli gnječimo ili miksamo u glatku masu.



KRUMPIROVI POPEČCI

Sirov krumpir naribamo, dodamo začine.

Oblikujemo popečke i pržimo.



Prženi krumpirovi štapići tzv. **pomfrit** je najčešći prilog od krumpira kojeg gosti naručuju. Prži se u dubokoj masnoći, fritezama.

Ostali prilozii:



blitva



grašak



kelj pupčar



kupus

VARIVA

VARIVA su jestivi dijelovi raznog povrća kuhanog u vodi i zgusnuti zaprškom.

Poslužuju se uz jela od raznih vrsta mesa i peradi, po narudžbi.

Varivo može biti od raznih vrsta povrća: od kelja, graha, špinata, mrkva, mladog graška itd.



kelj i mrkva



poriluk



leća, mrkva i krumpir



slanutak i mrkva

PITANJA:

1. Što su prilozi?
2. Nabroji neke priloge izrađene od krumpira?
3. Što su variva?

